

Isabella Suplicy é hoje um dos principais nomes no mercado nacional de bolos artísticos



A produção de Isabella Suplicy ocupa uma casa de dois andares no bairro do Morumbi, em São Paulo



Isabella Suplicy planeja entrada

Após 15 anos atendendo o gosto da elite paulistana, boleira gourmet estuda estratégia para popularizar

Amanda Vidigal Amorim
avidigal@brasileconomico.com.br

Depois de recusar um convite para abrir uma loja própria no badalado shopping Cidade Jardim, em São Paulo, com carência no aluguel e sem pagar pelo ponto, a boleira Isabella Suplicy espera encontrar uma maneira de associar seu nome a uma segunda marca. “Não posso abrir uma loja pois prejudicaria a minha clientela hoje, além do que, consumiria um tempo que eu não tenho. Mas espero conseguir ter a marca Isabella Suplicy de alguma maneira nas gôndolas dos supermercados. Hoje eu não consigo aumentar mais a minha estrutura, cheguei no limite, preciso buscar outras maneiras de expandir”, afirma Isabella.

A empresa, que foi criada em 1996, quando a então estudan-

te de direito resolveu investir na cozinha e abrir mão de sua carreira de advogada para se dedicar integralmente aos cursos de culinária, conta hoje com 18 funcionários e uma sede com cerca de 500 metros quadrados no bairro do Morumbi (SP). Atualmente, com uma estrutura montada, Isabella afirma que se não contasse com sua família — o pai é o administrador do negócio e a mãe e a irmã atuam na produção — não conseguiria ter o sucesso que alcançou.

“Comecei na garagem da casa da minha mãe, montei uma cozinha ali e produzia e atendia meus clientes no local. Não tenho a menor vocação para negócios, o que sei fazer é cozinhar”, afirma Isabella. Depois de 15 anos no mercado, ela sabe reconhecer a precariedade do

Com modelo de produção totalmente artesanal, criadora já fez o casamento de famosos, como o jogador Ronaldo, e é a escolhida para eventos de famílias tradicionais como os Safrá

início da carreira. “Quando vejo os bolos que eu fiz quando comecei fico com vergonha, eram muito feios.”

Hoje, além de lindas, as criações não são para qualquer um. O valor para os bolos de casamento ela não revela, diz apenas que depende da complexidade da decoração, mas afirma que um bolo para 30 pessoas com uma decoração sem grande dificuldade sai por R\$ 500.

“Já tive encomendas para casamento que me fizeram começar a produzir as flores de açúcar que enfeitavam o bolo quatro meses antes, eram cinco mil rosas enfeitando um único bolo. Por isso o preço depende muito da decoração.”

Responsável pelo bolo de casamento do jogador Ronaldo com a modelo Daniela Cicareli, Isabella afirma que agora o bra-

sileiro está dando um valor maior para o produto.

“Lá fora o bolo é o grande acontecimento do casamento, aqui ele não é tão importante, existem outras prioridades para as noivas, mas tenho visto isso mudar. Hoje atendo clientes que fazem uma economia maior em outras coisas para ter um bolo dos sonhos.”

Outra mudança percebida pela boleira nos últimos anos, foi a entrada de novos clientes em seu ateliê. Isabella conta que noivas da zona leste de São Paulo, que normalmente não eram suas clientes, começam a aparecer com uma certa frequência, como reflexo da ascensão da classe C.

Para atender pedidos de outros estados são cobrados R\$ 4 por quilômetro rodado para o transporte. Mesmo fazendo o



nos supermercados

sua grife nas gôndolas em outras linhas de produtos

transporte da encomenda, ela afirma que não se responsabiliza pela entrega do produto. “Quando alguém de outro estado quer fazer um pedido, nós atendemos sim, mas sempre digo que não nos responsabilizamos pelo estado como o bolo ou doces vão chegar. E se mesmo assim o cliente quiser, a gente produz.”

Além do tradicional bolo, a marca Isabella Suplicy tem ganhado espaço também com doces. Hoje, o cento custa R\$ 320 e as encomendas atingem cerca de 5 mil unidades por final de semana. Apesar da quantidade ser considerável, Isabella afirma que prefere mesmo as encomendas de bolos. “A marcação é melhor, é possível ganhar mais e não ter tanto trabalho.” Em meses normais são feitos até cinco bolos por fim de semana. ■

PRODUÇÃO

5 mil

doces são produzidos por fim de semana. Esse é o máximo de encomenda que Isabella aceita. O cento custa R\$ 320, mas algumas clientes passam no atelier para comprar caixas menores para dar de presente ou simplesmente levar para casa.

INÍCIO

A fábrica

começou em 1996, quando Isabella montou uma cozinha na garagem da casa de sua mãe. Anos depois, a mãe vendeu a casa e ela construiu um espaço em sua própria casa. Só em 2004 é que investiu em uma sede para atender os clientes e produzir.

BOLOS

R\$ 500

é o preço médio de um bolo para 30 pessoas com uma decoração de dificuldade mediana. O preço dos bolos de casamento Isabella prefere não revelar. De acordo com a boleira, o valor depende do grau de dificuldade de cada decoração.

FLORES DE AÇÚCAR

6 minutos

é o tempo médio gasto para produzir uma única flor de açúcar. O tempo pode não parecer muito, mas alguns bolos levam até 6 mil flores. Nesses casos, a preparação da decoração é feita com até quatro meses de antecedência da data do casamento.